

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN TINDAKAN HIGIENE SANITASI
PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI PERUSAHAAN JASA
BOGA PT C**



**HANIFAH RESTYANDANY
P07131523036**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
2024**

TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PENERAPAN TINDAKAN HIGIENE SANITASI
PADA PENGOLAHAN MAKANAN DI PERUSAHAAN JASA
BOGA PT C**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietisien



**HANIFAH RESTYANDANY
P07131523036**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES YOGYAKARTA
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN
2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“Gambaran Penerapan Tindakan Higiene Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Perusahaan Jasaboga PT C”

Disusun oleh:

Hanifah Restyandany

NIM: P07131523036

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:

28 Juni 2024

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M. Kes
NIP. 197403061998031002



drh. Idi Setiyobroto, M. Kes
NIP. 196802071994031002

Yogyakarta,
Ketua Jurusan Gizi



Mar Hidayat, SKM., M.Kes
NIP. 196804021992031003

**HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR**

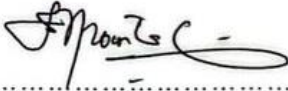
**GAMBARAN PENERAPAN TINDAKAN HIGIENE SANITASI PADA
PENGOLAHAN MAKANAN DI PERUSAHAAN JASA BOGA PT C**

Disusun Oleh
HANIFAH RESTYANDANY
NIM. P07131523036

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji
Pada tanggal : 28 Juni 2024

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

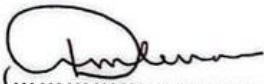
Ketua,
Dra. Noor Tifauzah, M. Kes
NIP. 196005301989102001


(.....)

Anggota,
Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M. Kes
NIP. 197403061998031002


(.....)

Anggota,
drh. Idi Setivobroto, M. Kes
NIP. 196802071994031002


(.....)

Yogyakarta, ..16.. Juli ..2024.....
Ketua Jurusan Gizi



**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Hanifah Restyandany
NIM : P07131523036
Program Studi : Pendidikan Profesi Dietisien
Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, mneyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif (Non-exclusive Royalty- Free Right)** atas Tugas Akhir Saya yang berjudul :

Gambaran Penerapan Tindakan Higiene Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Perusahaan Jasaboga PT C

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 28 Juni 2024

Yang menyatakan,



(Hanifah Restyandany)

HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS

Tugas Akhir ini adalah hasil karya penulis sendiri, dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis syaratkan dengan benar.

Nama : **Hanifah Restyandany**

NIM : **P07131523036**

Tanda Tangan : 

Tanggal : **28 Juni 2024**

KATA PENGANTAR

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, hidayah, berkah serta karunia yang berlimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul: **“Gambaran Penerapan Tindakan Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Makanan di Perusahaan Jasa Boga PT C”** sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Dietisien di Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.

Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini tidak lepas dari bimbingan, bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Iswanto, S.Pd, M.Kes, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
2. Bapak Nur Hidayat, SKM, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Dr. Slamet Iskandar, M.Kes, selaku Ketua Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien
4. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes selaku dosen pembimbing utama
5. Bapak drh. Idi Setiyobroto, M.Kes selaku dosen pembimbing pendamping
6. Ibu Dra. Noor Tifauzah, M. Kes selaku dosen penguji
7. Staf perpustakaan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
8. Kedua orang tua, Bapak dan Ibu serta keluarga tercinta yang selalu mencurahkan doa dan dukungan kepada penulis
9. Sahabat penulis yang selalu memberikan semangat dan motivasi
10. Teman-teman Pendidikan Profesi Dietisien Angkatan 7 yang telah berjuang bersama selama masa pendidikan

Akhir kata, penulis berharap semoga Allah SWT meridhoi perjalanan pendidikan dan penyusunan tugas akhir ini serta berkenan membalas kebaikan seluruh pihak yang berjasa dalam penyusunan tugas akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, Juni 2024

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINILITAS.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR SINGKATAN.....	x
ABSTRACT.....	x
ABSTRAK.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	3
D. Ruang Lingkup.....	3
E. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Jasaboga.....	4
B. Pengolahan Makanan.....	6
C. Keamanan Pangan.....	8
D. Higiene dan Sanitasi.....	10
E. Daging Kambing.....	18
BAB III METODE.....	21
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	21
B. Subjek Penelitian.....	21
C. Definisi Operasional Penelitian.....	21
D. Instrumen Penelitian.....	22
E. Prosedur Penelitian.....	22
F. Metode Pengumpulan Data.....	22
G. Tempat dan Waktu Penelitian.....	23
H. Analisis Data dan Penyajian Data.....	23
BAB IV HASIL.....	24
A. Gambaran Umum Perusahaan Jasaboga PT C.....	24
B. Tindakan Penerapan Higiene Sanitasi pada Pengolahan Makanan.....	25
BAB V PEMBAHASAN.....	38
A. Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan.....	38
BAB VI PENUTUP.....	45
A. Kesimpulan.....	45
B. Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	47
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan	16
Tabel 2 Suhu Penyimpanan Makanan Matang	17
Tabel 3 Evaluasi Penilaian Golongan Jasaboga PT C	24
Tabel 4 Penilaian Evaluasi Higiene Sanitasi Aspek Bangunan	27
Tabel 5 Penilaian Evaluasi Higiene Sanitasi Aspek Fasilitas	29
Tabel 6 Penilaian Evaluasi Higiene Sanitasi Aspek Pengolahan Makanan	31
Tabel 7 Penilaian Evaluasi Higiene Sanitasi Aspek Ketenagaan.....	34
Tabel 8 Penilaian Evaluasi Higiene Sanitasi Golongan A3	35
Tabel 9 Total Skor Penilaian Higiene Sanitasi Makanan	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Formulir Pemeriksaan Kelaikan Higiene Sanitasi Jasaboga menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011	51
Lampiran 2 Saran Berdasarkan Uji Laik Fisik	54
Lampiran 3 Keadaan Perusahaan Jasaboga PT. C	59
Lampiran 4 Perhitungan Perkiraan Intensitas Cahaya, Luas Lantai Ruang Pengolahan ...	61

DAFTAR SINGKATAN

APD	= Alat Perlindungan Diri
ATP	= Adenosin Trifosfat
BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Makanan
BTP	= Bahan Tambahan Pangan
Cm	= Centimeter
DEPKES	= Departemen Kesehatan
DKI	= Daerah Khusus Ibukota
fc	= <i>Foot Candle</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
FIFO	= <i>First In First Out</i>
ISPA	= Infeksi Saluran Pernafasan Atas
kWh	= kilowatt <i>hour</i>
m	= meter
PERMENKES	= Peraturan Menteri Kesehatan
PP RI	= Peraturan Pemerintah Republik Indonesia
pH	= <i>potential of hydrogen</i>
PT	= Perseroan Terbatas
SOP	= Standar Operasional Prosedur
SAPL	= Sistem Pembuangan Air Limbah
TBC	= Tuberkolosis
WHO	= <i>World Health Organization</i>